

\*\*\*\*\* Cover Page \*\*\*\*\*

**Delivery Information****Time of Request:** Monday, August 15, 2011 20:17:45**Client ID/Project Name:** 1.100**Number of Lines:** 108**Job Number:** 2828:301243244**Research Information****Source:** EP**Search Terms:** (pub-id(ep245185!))

1 of 2 DOCUMENTS

**EP245185B1 1990-11-22 FOODSTUFF BASED ON MUTTON (en)****Applicants/Assignees:** LEQUETTE, LOUIS , MOTEL LES BLANCS; F-04400 PRA LOUP BARCELONETTE**Inventors:** LEQUETTE, LOUIS , MOTEL LES BLANCS; F-04400 PRA LOUP BARCELONETTE**Attorneys:** Arbousse-Bastide, Jean-Claude Philippe , CABINET ARBOUSSE BASTIDE, 20, rue de Copenhague, F-67000 Strasbourg, French Republic**Application Number:** EP87440021**Application/Filing Date:** 1987-04-15

European Patent Office Register Plus

**Priority Number and Date:** FR86006155 1986-04-25**Granted Publication Date:** 1990-11-22**Classifications:** ECLA: A23B4/044; A23L1/314B10; A23L1/318B

IPC[]: A23B 4/044 A

IPC[]: A23L 1/314 B; A23L 1/318 B

IPC[8]: Core: A23B4/044 2006-01-01 C I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23B4/044 2006-01-01 A I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Core: A23L1/314 2006-01-01 C I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/314 2006-01-01 A I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Core: A23L1/318 2006-01-01 C I 2005-10-08 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/318 2006-01-01 A I 2005-10-08 R M EP

**Patent References Cited-Backward:**

Publication Number	Cited By
GB1354963A	
FR1327844A	

FR2157257A5

JP55026811A

**Non-Patent References Cited:** R.J. COURTINE: "Nouveau Larousse Gastronomique", 3ime dition, 1967, pages 652,653,686,690,691,693, Librairie Larousse, Paris, FR

**Non-Patent References Cited:** A.M. PEARSON et al.: "Processed Meats", 2ime dition, 1984, page 287, Avi Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut, US

**Non-Patent References Cited:** CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 93, no. 21, 1980, page 543, rsum no. 202927p, Columbus, Ohio, US; & JP-A-80 26 811 (FUJI OIL CO., LTD) 16-07-1980

### **English Description:**

The present invention relates to a new meat food product of sheep, as well as the means for its preparation.

It is well-known that the meat of sheep presents the disadvantage of having a relatively strong taste, which makes it draw aside per many consumers, with the profit, as well as possible of the meat of lamb, definitely more expensive. W stockbreeders of sheep thus wished for a long time to find new outlets with their products, being appropriate for a less restricted consumption.

The invention rests on the discovery that by W a simple treatment, it is possible to mask the suiffée component of the taste of the meat of sheep, by the average natural ones not affecting natural qualities of this meat.

A first means which one could consider could have consisted in subjecting the meat to a treatment of manuring. Indeed, until now, only the pigmeat profited from such a treatment, and that with very large scales. However, it was noted that the simple manuring of the meat of sheep still led to a meat with the too strong taste.

It thus appeared that a more complex treatment was essential, and it is this treatment which is the subject of the invention. The process according to the invention includes/understands, in a first stage, of which the duration can be 1 to 4 days, an impregnation of the meat, chopped possibly beforehand, by grasses known as "of Provence".

The meat thus impregnated is then subjected, in one second stage, with a maceration in olive oil for one length of time of about 1 day.

Lastly, a third stage utilizes a manuring of the product for one relatively short period, about 2 to 3 a.m.

The impregnation of the meat by grasses of Provence can be carried out either dry or by maceration of the meat in a decoction 45 of the aforesaid grasses, salted with salt nitrite. The grasses of Provence implemented are preferentially a mixture of rosemary, thyme, marjoram and sariette.

The product obtained at the conclusion of these three stages can be consumed believed or cooked, in the form of reconstituted pieces or of steacks.

According to an alternative, this product can with the surplus being subjected to an additional stage of drying, and being consumed in a believed state, in the form for example of plates like the meat known as of the Grisons.

This process applies preferentially to the meat of sheep, as it was indicated to the beginning,

but for economic reasons, substitutes and of balance between fat contents and flesh-colored, one can replace jusque' with 50% of this meat of sheep by beef. One thus obtains a product which can be put in the form of sausage or of steacks, marketed vacuum or in frozen, and that one can consume after cooking.

The process according to the invention, under its various alternatives, thus leads to gravitational products for broad customers of consumers.

**Number of Claims: 8**

**Number of Claims: 8**

**Number of Claims: 8**

**ENGLISH CLAIMS:**

1. Process for the manufacture of a food product having a mutton base, with a view to disguising the greasy taste of the said meat, characterised by the following successive process stages: in a first stage an impregnation of the meat, in whole or minced form, by "Provence" herbs for a period of 1 to 4 days; in a second stage, steeping the meat in olive oil, for a period of the order of 1 day; in a third stage stage, smoking (curing) the meat for a relatively short period, of the order of 2 to 3 hours.

2. Process according to claim 1, characterised in that the said Provence herbs are composed of a mixture of rosemary, thyme, sweet marjoram and savory.

3. Process according to claim 1 or claim 2, characterised in that the impregnation of the meat by the Provence herbs is accomplished by means of a dry mixture of said herbs.

4. Process according to claim 1 or claim 2, characterised in that the impregnation of the meat by the Provence herbs is accomplished by means of a decoction of the said herbs, seasoned with nitrited salt.

5. Food product with a mutton base, obtained according to the process as claimed in any one of claims 1 to 4.

6. Food product according to claim 5, characterised in that that it is delivered uncooked to the consumer.

7. Food product according to claim 5, characterised in that it is delivered dried to the consumer.

8. Food product according to any one of claims 5 to 7, characterised in that the mutton is substituted with up to 50% of beef.

140BRD

\*\*\*\*\* Print Completed \*\*\*\*\*

Time of Request: Monday, August 15, 2011 20:17:45

Print Number: 2828:301243244

Number of Lines: 108

Number of Pages: 1

⑫ **FASCICULE DE BREVET EUROPEEN**

- ⑬ Date de publication du fascicule du brevet: 22.11.90  
⑭ Numéro de dépôt: 87440021.1  
⑮ Date de dépôt: 15.04.87  
⑯ Int. Cl.<sup>5</sup>: A 23 L 1/318, A 23 B 4/044,  
A 23 L 1/314

⑰ Composition alimentaire à base de viande de mouton.

⑱ Priorité: 25.04.86 FR 8606155

⑲ Date de publication de la demande:  
11.11.87 Bulletin 87/46

⑳ Mention de la délivrance du brevet:  
22.11.90 Bulletin 90/47

㉑ Etats contractants désignés:  
AT BE CH DE ES GB GR IT LI LU NL SE

㉒ Documents cités:  
FR-A-1 327 844  
FR-A-2 157 257  
GB-A-1 354 963

R.J. COURTINE: "Nouveau Larousse  
Gastronomique", 3ième édition, 1967, pages  
652, 653, 666, 690, 691, 693, Librairie Larousse,  
Paris, FR

A.M. PEARSON et al.: "Processed Meats", 2ième  
édition, 1964, page 287, Avi Publishing Co., Inc.,  
Westport, Connecticut, US

㉓ Titulaire: Lequette, Louis  
Motel les Blancs  
F-04400 Pra Loup Barcelonnette (FR)

㉔ Inventeur: Lequette, Louis  
Motel les Blancs  
F-04400 Pra Loup Barcelonnette (FR)

㉕ Mandataire: Arbousse-Bastide, Jean-Claude  
Philippe  
CABINET ARBOUSSE BASTIDE 20, rue de  
Copenhague  
F-67000 Strasbourg (FR)

㉖ Documents cités:  
CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 93, no. 21, 1980,  
page 543, résumé no. 202927p, Columbus, Ohio,  
US; & JP-A-80 26 811 (FUJI OIL CO., LTD)  
16-07-1980

Il est rappelé que: Dans un délai de neuf mois à compter de la date de publication de la mention de la délivrance du brevet européen toute personne peut faire opposition au brevet européen délivré, auprès de l'Office européen des brevets. L'opposition doit être formée par écrit et motivée. Elle n'est réputée formée qu'après paiement de la taxe d'opposition. (Art. 99(1) Convention sur le brevet européen).

## Description

La présente invention concerne un nouveau produit alimentaire à base de viande de mouton, ainsi que les moyens pour sa préparation.

Il est bien connu que la viande de mouton présente l'inconvénient de posséder un goût relativement fort, qui la fait écarter par beaucoup de consommateurs, au profit, au mieux de la viande d'agneau, nettement plus coûteuse. Les éleveurs de moutons souhaitent donc depuis longtemps trouver de nouveaux débouchés à leurs produits, convenant à une consommation moins restreinte.

L'invention repose sur la découverte que par un traitement simple, il est possible de masquer la composante suiffée du goût de la viande de mouton, par des moyens naturels n'affectant pas les qualités naturelles de cette viande.

Un premier moyen que l'on pouvait envisager aurait pu consister à soumettre la viande à un traitement de fumage. En effet, jusqu'à présent, seule la viande de porc a bénéficié d'un tel traitement, et cela à très grande échelle. Toutefois, on a constaté que le simple fumage de la viande de mouton conduisait encore à une viande au goût trop fort.

Il est donc apparu qu'un traitement plus complexe s'imposait, et c'est ce traitement qui fait l'objet de l'invention.

Le procédé selon l'invention comprend, dans une première étape, dont la durée peut être de 1 à 4 jours, une imprégnation de la viande, éventuellement préalablement hachée, par des herbes dites "de provenance".

La viande ainsi imprégnée est ensuite soumise, dans une seconde étape, à une macération dans de l'huile d'olive pendant une durée de l'ordre de 1 jour.

Enfin, une troisième étape fait intervenir un fumage du produit pendant une période relativement courte, de l'ordre de 2 à 3 heures.

L'imprégnation de la viande par des herbes de Provence peut s'effectuer soit à sec soit par macération de la viande dans une décoction desdites herbes, salées au sel nitré. Les herbes de Provence mises en oeuvre sont préférentiellement un mélange de romarin, de thym, de marjolaine et de sarriette.

Le produit obtenu à l'issue de ces trois étapes peut être consommé cru ou cuit, sous forme de morceaux ou de steacks reconstitués.

Selon une variante, ce produit peut au surplus être soumis à une étape supplémentaire de séchage, et être consommé à l'état cru, sous forme par exemple de lamelles comme la viande dite des Grisons.

Ce procédé s'applique préférentiellement à la viande de mouton, comme il a été indiqué au début, mais pour des raisons économiques, gustatives et d'équilibre entre matières grasses et carnées, on peut remplacer jusqu'à 50% de cette viande de mouton par de la viande de boeuf. On obtient ainsi un produit qui peut être mis sous forme de saucisse ou de steacks, com-

mercialisé sous vide ou en surgelé, et que l'on peut consommer après cuisson.

Le procédé selon l'invention, sous ses diverses variantes, conduit donc à des produits attractifs pour une large clientèle de consommateurs.

## Revendications

1. Procédé pour la fabrication d'un produit alimentaire à base de viande de mouton, en vue de masquer le goût "suiffé" de ladite viande, ce procédé se caractérisant en ce qu'il comprend les trois étapes successives ci-après:

dans une première étape, une imprégnation de la viande, éventuellement préalablement hachée, par des herbes dites "de Provence" pendant une durée de l'ordre de 1 à 4 jours.

dans une seconde étape, une macération dans l'huile d'olive, pendant une durée de l'ordre de 1 jour.

dans une troisième étape, un fumage sur une période relativement courte, de l'ordre de 2 à 3 heures.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que lesdites herbes de Provence se composent d'un mélange de romarin, de thym, de marjolaine et de sarriette.

3. Procédé selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce que l'imprégnation de la viande par des herbes de Provence s'effectue à l'aide d'un mélange sec desdites herbes.

4. Procédé selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce que l'imprégnation de la viande par des herbes de Provence s'effectue à l'aide d'une décoction desdites herbes, salées au sel nitré.

5. Produit alimentaire à base de viande de mouton, susceptible d'être obtenu par le procédé qui fait l'objet des revendications 1 à 4.

6. Produit alimentaire selon la revendication 5, caractérisé en ce qu'il est livré cru au consommateur.

7. Produit alimentaire selon la revendication 5, caractérisé en ce qu'il est livré séché au consommateur.

8. Produit alimentaire selon l'une quelconque des revendications 5 à 7, caractérisé en ce que la viande de mouton est substituée jusqu'à 50% par de la viande de boeuf.

## Patentansprüche

1. Verfahren zur Herstellung eines neuen Nahrungsmittels auf der Basis von Hammelfleisch, um den "falgigen" Geschmack des genannten Fleisches zu überdecken, dadurch gekennzeichnet, daß das Verfahren die nachfolgenden drei aufeinanderfolgenden Schritte beinhaltet:

im ersten Schritt eine Durchdringung des evtl. vorher gehackten Fleisches mit Kräutern, genannt "der Provence", während einer Zeitdauer in der Größenordnung von 1 bis 4 Tagen.

im zweiten Schritt ein Einlegen in Olivenöl während einer Zeitdauer in der Größenordnung von 1 Tag.

Im dritten Schritt ein Räuchern über eine relativ kurze Zeitdauer hinweg in der Größenordnung von 2 bis 3 Stunden.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die genannten Kräuter der Provence sich zusammensetzen aus einer Mischung aus Rosmarin, Thymian, Majoran und Pfefferkraut.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Durchdringung des Fleisches mit den Kräutern der Provence sich mit Hilfe einer getrockneten Mischung der genannten Kräuter vollzieht.

4. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Durchdringung des Fleisches mit den Kräutern der Provence sich mit Hilfe eines Suds der genannten Kräuter, gesalzen mit Nitratsalz, vollzieht.

5. Nahrungsmittel auf der Basis von Hammelfleisch, hergestellt mittels des Verfahrens, das Gegenstand der Ansprüche 1 bis 4 ist.

6. Nahrungsmittel nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß es roh an den Verbraucher geliefert wird.

7. Nahrungsmittel nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß es getrocknet an den Verbraucher geliefert wird.

8. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 5 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß das Hammelfleisch bis zu 50% durch Rindfleisch ersetzt wird.

#### Claims

1. Process for the manufacture of a food product having a mutton base, with a view to disguising the greasy taste of the said meat, charac-

terised by the following successive process stages:

in a first stage an impregnation of the meat, in whole or minced form, by "Provence" herbs for a period of 1 to 4 days;

in a second stage, steeping the meat in olive oil, for a period of the order of 1 day;

in a third stage, smoking (curing) the meat for a relatively short period, of the order of 2 to 3 hours.

2. Process according to claim 1, characterised in that the said Provence herbs are composed of a mixture of rosemary, thyme, sweet marjoram and savory.

3. Process according to claim 1 or claim 2, characterised in that the impregnation of the meat by the Provence herbs is accomplished by means of a dry mixture of said herbs.

4. Process according to claim 1 or claim 2, characterised in that the impregnation of the meat by the Provence herbs is accomplished by means of a decoction of the said herbs, seasoned with nitrated salt.

5. Food product with a mutton base, obtained according to the process as claimed in any one of claims 1 to 4.

6. Food product according to claim 5, characterised in that it is delivered uncooked to the consumer.

7. Food product according to claim 5, characterised in that it is delivered dried to the consumer.

8. Food product according to any one of claims 5 to 7, characterised in that the mutton is substituted with up to 50% of beef.

(19)



Europäisches Patentamt  
European Patent Office  
Office européen des brevets

(11) Numéro de publication:

**0 245 185**  
**A1**

(12)

**DEMANDE DE BREVET EUROPEEN**

(21) Numéro de dépôt: 87440021.1

(51) Int. Cl.: **A 23 L 1/318, A 23 B 4/04,**  
**A 23 L 1/314**

(22) Date de dépôt: 15.04.87

(20) Priorité: 25.04.86 FR 8606155

(71) Demandeur: Lequette, Louis, Motel les Blancs,  
F-04400 Fra Loup Barcelonnette (FR)

(43) Date de publication de la demande: 11.11.87  
Bulletin 87/46

(72) Inventeur: Lequette, Louis, Motel les Blancs,  
F-04400 Fra Loup Barcelonnette (FR)

(84) Etats contractants désignés: AT BE CH DE ES GB GR IT  
LI LU NL SE

(74) Mandataire: Arbousse-Bastide, Jean-Claude, CABINET  
ARBOUSSE BASTIDE 20, rue de Copenhague,  
F-67000 Strasbourg (FR)

(54) Composition alimentaire à base de viande de mouton.

(57) Nouveau produit alimentaire à base de viande de mouton, caractérisé en ce que le goût «suifé» de ladite viande est masqué par un traitement préalable faisant intervenir une macération dans des herbes de Provence, une macération dans l'huile d'olive et un court fumage.

**EP 0 245 185 A1**

- 1 -

## COMPOSITION ALIMENTAIRE A BASE DE VIANDE DE MOUTON.

La présente invention concerne un nouveau produit alimentaire à base de viande de mouton, ainsi que les moyens pour sa préparation.

Il est bien connu que la viande de mouton présente l'inconvénient de posséder un goût relativement fort, qui la fait écarter par beaucoup de consommateurs, au profit, au mieux de la viande d'agneau, nettement plus coûteuse. Les éleveurs de moutons souhaitaient donc depuis longtemps trouver de nouveaux débouchés à leurs produits, convenant à une consommation moins restreinte.

L'invention repose sur la découverte que par un traitement simple, il est possible de masquer la composante suiffée du goût de la viande de mouton, par des moyens naturels n'affectant pas les qualités naturelles de cette viande.

Un premier moyen que l'on pouvait envisager aurait pu consister à soumettre la viande à un traitement de fumage. En effet, jusqu'à présent, seule la viande de porc a bénéficié d'un tel traitement, et cela à très grande échelle. Toutefois, on a constaté que le simple fumage de la viande de mouton conduisait encore à une viande au goût trop fort.

Il est donc apparu qu'un traitement plus complexe s'imposait, et c'est ce traitement qui fait l'ob-

- 2 -

jet de l'invention.

Le procédé selon l'invention comprend dans une première étape, une imprégnation de la viande, éventuellement préalablement hachée, par des herbes dites "de provenance", salée au sel nitrité, puis dans une seconde étape, une macération  
5 tion dans de l'huile d'olive, et enfin, dans une troisième étape, un fumage sur une période relativement courte.

L'imprégnation de la viande par des herbes de Provence peut s'effectuer soit à sec soit par macération de la  
10 viande dans une décoction desdites herbes, salée au sel nitrité. Les herbes de Provence mises en oeuvre sont préférentiellement un mélange de romarin, de thym, de marjolaine et de sarriette.

La durée de la première étape peut être de l'ordre  
15 de 1 à 4 jours ; celle de la seconde étape, de l'ordre de 1 jour, et celle de la troisième étape, de l'ordre de 2 à 3 heures.

Le produit obtenu à l'issue de ces trois étapes peut être consommé cru ou cuit, sous forme de morceaux ou de  
20 steaks reconstitués.

Selon une variante, ce produit peut au surplus être soumis à une étape supplémentaire de séchage, et être consommé à l'état cru, sous forme par exemple de lamelles comme la viande dite des Grisons.

25 Ce procédé s'applique préférentiellement à la viande de mouton, comme il a été indiqué au début, mais pour des raisons économiques, gustatives et d'équilibre entre matières grasses et carnées, on peut remplacer jusqu'à 50 % de cette viande de mouton par de la viande de boeuf. On obtient ainsi un produit qui peut être mis sous forme de saucisse ou de steaks,  
30 commercialisé sous vide ou en surgelé, et que l'on peut consommer après cuisson.

Le procédé selon l'invention, sous ses diverses variantes, conduit donc à des produits nouveaux, attractifs pour  
35 une large clientèle de consommateurs.

## REVENDECATIONS.

1. Nouveau produit alimentaire à base de viande de mouton, caractérisé en ce que le goût "suiffé" de ladite viande est masqué par un traitement faisant intervenir successivement une imprégnation par des herbes de Provence, une macération dans l'huile d'olive et un court fumage.
2. Produit selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est livré cru au consommateur.
3. Produit selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il est livré séché au consommateur.
- 10 4. Produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la viande de mouton est substituée jusqu'à 50 % par de la viande de boeuf.
5. Procédé pour la fabrication du produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce qu'il comprend, dans une première étape, une imprégnation de la viande, éventuellement préalablement hachée, par des herbes dites "de Provence" (et se composant d'un mélange de romarin, de thym, de marjolaine, de sarriette, salée au sel nitrité), puis dans une seconde étape, une macération dans l'huile d'olive, et enfin, dans une troisième étape, un fumage sur une période relativement courte.
- 15 6. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'imprégnation de la viande par des herbes de Provence s'effectue à l'aide d'un mélange sec desdites herbes.
- 25 7. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'imprégnation de la viande par des herbes de Provence s'effectue à l'aide d'une décoction, desdites herbes salées au sel nitrité.
8. Procédé selon l'une quelconque des revendications 5, 6 et 7, caractérisé en ce que lesdites herbes de Provence sont constituées d'un mélange de romarin, de thym, de marjolaine et de sarriette.
- 30

0245185

- 4 -

9. Procédé selon l'une quelconque des revendications  
5 à 8, caractérisé en ce que la durée de la première étape est  
de l'ordre de 1 à 4 jours ; celle de la seconde étape, de l'or-  
dre de 1 jour, et celle de la troisième étape, de l'ordre de  
5 2 à 3 heures.



Office européen  
des brevets

# RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

0245185

Numéro de la demande

EP 87 44 0021

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 4)
A	R.J. COURTINE: "Nouveau Larousse Gastronomique", 31ème édition, 1967, pages 652, 653, 686, 690, 691, 693, Librairie Larousse, Paris, FR * Page 686, colonne 2: "Carré de mouton à l'ancienne"; page 690, colonne 2 - page 691, colonne 1: "Daube de mouton à l'avignonnaise"; page 693, colonne 2; page 652-653 *	1, 4	A 23 L 1/318 A 23 B 4/04 A 23 L 1/314
A	GB-A-1 354 963 (SEW HOY & SONS) * Exemple *	1	
A	A.M. PEARSON et al.: "Processed Meats", 2ième édition, 1984, page 287, Avi Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut, US * Page 287 *	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 4)
A	FR-A-1 327 844 (B. MAITRE) * Résumé, point 1 *	1	A 23 L A 23 B
A	FR-A-2 157 257 (J. LEMOINE) * Revendications 1-5; pages 3, 4 *	1	
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 04-08-1987	Examineur DESMEDT G.R.A.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date O : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

0245185



Office européen  
des brevets

## RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande

EP 87 44 0021

Page 2

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 4)
A	CHEMICAL ABSTRACTS, vol. 93, no. 21, 1980, page 543, résumé no. 202927p, Columbus, Ohio, US; & JP-A-80 26 811 (FUJI OIL CO., LTD) 16-07-1980 * Résumé *	1	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 4)
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 04-08-1987	Examineur DESMEDT G.R.A.
<p>CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES</p> <p>X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire</p> <p>T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons &amp; : membre de la même famille, document correspondant</p>			